

Vino Rosato

Ad Majora

Rosa e frutti bianchi, sapidità e grande volume

Spiccata sapidità, intense note di rosa appassita e di frutti a bacca bianca donano freschezza e grande persistenza in grado di spingerlo fino ad abbinamenti importanti.

Vitigno: Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile. Varietà molto versatile capace di produrre vini dalla straordinaria freschezza o prodotti di grande complessità come Barolo e Barbaresco.

Vendemmia: l'Ad Majora Vino ROSATO è una piccola produzione ottenuta esclusivamente dai nostri vigneti da uva raccolta a mano con vendemmia tardiva a fine Ottobre, per consentire una lieve sovra maturazione.

Vinificazione: : diraspatura e delicata pigiatura con una macerazione sulle bucce per 1 solo giorno. Flottazione e lenta fermentazione alcolica a 12°C con continuo rimescolamento per favorire la produzione del ricco corredo aromatico e delle particolari note fruttate e floreali.

Affinamento: maturazione in botte su fecce sottili per due mesi durante per acquisire volume e grassezza equilibrando la potenza aromatica, alcolica e acida di questo vino. Segue affinamento in bottiglia di 8 mesi durante il quale la nota di rosa e piccoli frutti bianchi si accentuano.

Consiglio per il servizio: Temperatura: 10-12°C. Da bere in 5 anni.

Abbinamenti: come aperitivo o per una vasta gamma di abbinamenti: antipasti, torte salate, portate a base di crostacei e pesce, primi piatti e carni bianche fino alla pasticceria. Colpisce per il volume in bocca e la grande morbidezza in grado di spingerlo fino a formaggi erborinati o in chiusura degustazione anche dopo vini Rossi strutturati.

Note di degustazione

Colore: brillante con tonalità cerasuolo scarico

Profumo: intense note di rosa appassita, di fiori e frutti bianchi ben amalgamate tra cui spiccano l'uva spina e il ribes; pompelmo sul finale.

Gusto: grande morbidezza con spiccata mineralità. Richiamo alle note olfattive floreali e fruttate. Volume e persistenza considerevoli

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: La Morra e Verduno

Esposizione: Ovest

Altitudine media: 350-390 m slm

Anno di impianto: 1960 -2021

Suolo: Marne di Sant'Agata Lamine intervallate da strati di arenaria e conglomerati

